

VORSPEISEN, SNACKS & WEINBEGLEITER

SNACKS & APPETIZERS

KNUSPRIGE POMMES FRITES mit Trüffel-Meersalz <small>Crispy french fries with truffle and seasalt</small>		6.50 €
SCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDO- UND MUSKATKÜRBIS ⁿ mit Kokosmilch und Ingweraromen <small>Creamsoup of pumpkin with coconutmilk and ginger</small>		8 €
	mit Korianderpesto und Black-Tiger-Riesengarnele <small>with pesto of coriander and black tiger prawn</small>	+ 5 €
STEINPILZ-CONSOMMÉ ^{c, g, i, n} mit Wurzelgemüsen und Kräuterklößchen <small>Consommé of stonemushrooms with root vegetables and herbdumplings</small>		12 €
AUS DEM OFEN –FRISCH GEBACKEN- ^{a (Weizen), g, i}		
	<i>Pizza „Margherita“ mit Tomate und Mozzarella</i> <small>Ovenfresh Pizza „Margherita“ with tomatoe and mozzarella</small>	12.90 €
	<i>Flammkuchen mit rheinhessischem Schinken, Lauch und Zwiebeln</i> <small>Ovenfresh tarte flambée with regional ham, leek and onions</small>	12.90 €
FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE ^{g, h (Mandeln), n} gratiniert, mit Kürbis-Chutney, Trüffel-Honig und gerösteten Kürbiskernen <small>French Goatcheese gratinated, with pumpkin chutne, truffle honey and roasted pumpkin kernels</small>		14 €
CARPACCIO VOM LABEL ROUGE LACHS ^{d, n} aus der Orangen-Dill-Beize, Zitrone <small>Carpaccio of Label Rouge Salmon marinated with oranges and dill, lemon</small>		16 €
		1/2 11 €
FRISCHE FRANZÖSISCHE PERIGORD-ENTENLEBER ⁿ leicht gebraten, rheinhessische Verjus-Rosmarin-Aprikosen und Balsamico-Honig-Glace <small>Fresh duckliver from Perigord lightly grilled, with red vineyard peaches, Balsamico-honeysauce</small>	1 Scheibe 2 Scheiben	18 € 28 €

UNBEDINGT ZUR PERIGORD-ENTENLEBER PROBIEREN

DO NOT MISS TO TRY WITH THE PERIGORD-DUCKLIVER



2016 RIESLING Q. M. P. EISWEIN | WEINGUT GRÖHL 5cl 13.00 €



TAYLOR'S PORT 2000, LATE BOTTLED VINTAGE PORT 5cl 12.95 €

...VIELLEICHT DER BESTE SCHINKEN DER WELT...

5J PATA NEGRA BELLOTA SCHINKEN | SANCHEZ R. CARVAJAL, JABUGO 30 €
von reinrassigen iberischen Schwarzfuß-Schweinen 1/2 20 €

von Hand geschnitten, katalanisches Brot, eingelegte Oliven

5J Pata Negra Bellota Ham | Sanchez R. Carvajal, Jabugo from iberian pedigree blackfoot-pigs thinly hand sliced, catalanian bread, olives

STEAKS | KLASSIKER

STEAKS | CLASSICS

FILETSTEAK ^{i,j,n} ODER ANGEMACHTES TATAR ^{c,g,n} VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIND

Filletsteak <i>or</i> marinated tatar of argentinian Angusbeef	LADY'S CUT	CA. 150G ROHG.	21.90 €
	MEN'S CUT	CA. 250G ROHG.	30.90 €
	XL CUT	CA. 350G ROHG.	39.90 €

Zum Tatar kommen Pommes frites. Zu den Steaks kommt unser selbstgezogener Rotwein-Fleischfond und handgemachte Senfsorten von der Monschauer Mühle, Ciabatta auf Wunsch.

With the tatar comes french fries.

With our steaks we'll serve our homemade redwinesauce and mustard from the Monschau-Mill, Ciabatta upon request.

FLEISCH VOM TRANCHIERBRETT

FROM THE CARVINGBOARD

CHATEAUBRIAND AB 2 PERSONEN ^{c,g,i,j,n}		<u>P. PERSON</u>	<u>P. PERSON</u>
VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIND	LADY'S CUT	CA. 150G ROHG.	28 €
Chateaubriand for 2 or more of argentinian Angusbeef	MEN'S CUT	CA. 250G ROHG.	38 €

Zum Chateaubriand kommt unser selbstgezogener Rotwein-Fleischfond, Sauce Bearnaise und handgemachte Senfsorten von der Monschauer Mühle, Ciabatta auf Wunsch

With our chateaubriand we'll serve our homemade redwinesauce, Sauce Bearnaise and mustard from the Monschau-Mill, Ciabatta upon request.

ORIGINAL WIENER KALBSCHNITZEL ^{a (Weizen), c, g, i}		22.90 €
mit Bratkartoffeln, Zitrone	1/2	16.90 €
Wiener Schnitzel of veal with sautéed potatoes, lemon		

„RIVERSIDE“-SANDWICH ^{a (Weizen), c, g, i}		19.50 €
mit französischer Mais-Poulardenbrust, grünem Spargel, Mayonnaise, Limone, getrocknetem rheinhessischen Knochenschinken		
„Riverside“-Sandwich with french breast of poultry, green asparagus, mayonnaise, lime, dried regional ham		

SALAT-VARIATION ^{i, j, (g)}		
dazu unsere 2 Spezialdressings, Ciabatta	mit gebratener Mais-Poulardenbrust	18.90 €
Salad-variation with our 2 dressings, ciabatta	with grilled breast of cornfed poultry	
	mit Trüffelhonig gratiniertem Ziegenkäse	15.90 €
	with gratinated goatcheese with truffle honey	

TOURNEDO „ROSSINI-STYLE“ ^{i, j, n}		29.90 €
Medaillon vom Rinderfilet mit französischer Entenstopfleber, Trüffel-Rotweinsauce, grüner Spargel		
Tournedo „Rossini-Style“ Medaillon of fillet of beef with french duckliver, truffle-redwinesauce, green asparagus		

EXTRA BEILAGEN

SIDE ORDERS

(NUR IN VERBINDUNG MIT EINEM GERICHT, SONST +2€ P.P.) (ONLY IN COMBINATION WITH A DISH, OTHERWISE +2€ P.P.)

COGNAC-PFEFFERRAHMSAUCE ^{a (Weizen), g, i, n} 3 €	KNUSPRIGE POMMES FRITES	4 €
Cognac-peppersauce	Crispy french fries	
BEILAGENSALAT, KRÄUTERDRESSING ^{i, j} 6 €	BRATKARTOFFELN MIT ZWIEBELN	4 €
Mixed sidesalad with dressing	Sautéed potatoes with onions	
MARKTGEMÜSE ^g 8 €	GRÜNER SPARGEL MIT FLEUR DE SEL	9 €
Vegetables of the day	Green asparagus with Fleur de sel	
KRÄUTERBUTTER, MAYONNAISE ^{c, g, i, j, n} JE 2 €	SAUCE BEARNAISE ^{c, g, n}	4 €
Herbutter, Mayonnaise	Sauce Bearnaise	

DESSERTS



DESSERTS

- 3 PRALINEN UND EIN KRÄFTIGER ESPRESSO** ^{e, f, g, h} 9.50 €
mit einem Schuss feinem Tresterbrand
3 pralines and a strong espresso with a dash of fine regional Riesling-Grappa
- KARAMELISIERTES GRATIN VON HEIDELBEEREN** ^{a, c, g, n} 11.90 €
mit Heidelbeer-Skyr-Eis
Caramelised gratin of bilberries with bilberry-skyr-icecream
- CHAMPAGNER-SORBET** ^{c, n} 14.90 €
erfrischendes Fruchtsorbet mit einem Schluck Louis Roederer Champagner
Champagne-Sorbet invigorating fruitsorbet with a splash of Louis Roederer Champagne
- Platens DESSERT-VERSUCHUNG** ^{c, e, f, g, h (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse), n} 18.90 €
mit Mousse von Valrhôna Ivoire Schokolade,
Champagner-Sorbet, halbgebackenem Valrhôna Schokoladenbisquit,
Mascarpone-Pfirsich-Eis mit feinfruchtigem AOP Olivenöl und Fleur de sel
Dessert-variation with Mousse of Valrhôna Ivoire chocolate, Champagne-Sorbet, melting Bisquit of Valrhôna-chocolate,
mascarpone-peach icecream with fruity AOP oliveoil and fleur de sel

Bei separater Bestellung gewähren Sie uns bitte eine Zubereitungszeit von ca. 20 Minuten.
When ordering a dessert separately please allow a preparation time of approx. 20 minutes.

ZUM DESSERT UND KÄSE, ODER AUCH ALLEINE EIN GENUSS...

WITH DESSERT AND CHEESE, OR ON ITS OWN...

- | | | |
|--|-----|-----------|
|  RIESLING AUSLESE ⁿ | 5cl | 3.50 € |
|  TAYLOR'S SELECT RESERVE PORT ⁿ | 5cl | 6.95 € |
| AUSGEWÄHLTE DIGESTIFS VOM SPIRITUOSENWAGEN ⁿ
Selected Digestifs from the trolley | 2cl | ab 3.50 € |

KÄSE VOM AFFINEUR

AFFINATED CHEESES



KUHHROHMILCHKÄSE | CAMEMBERT AOC ^{g, n}

Raw cow's milk cheese | Camembert AOC

3-4 Wochen gereift, 3x wöchentlich gewaschen, vollmundiger Geschmack



SCHAFSROHMILCHKÄSE | ROQUEFORT SÉLECTION AOC ^{g, n}

Raw Sheep's milk cheese | Roquefort Sélection AOC

französischer Edelpilzkäse aus den Pyrenäen, kräftiger Teig



KUHMILCH-HARTKÄSE | ORIGINAL REYPENAEAR GOUDA ^{g, n}—LAKTOSEFREI

Cow's milk hard cheese | Original Reypenaar Gouda—laktose-free

aus Holland, VSOP-24 Monate gereift, würzig, mit feinen Salzkristallen

(ca.50g) (ca.100g) (ca.150g)
„SOLO“ - 1 SORTE 8.90 € | „PETIT“ - 2 SORTEN 12.90 € | „GRAND“ - 3 SORTEN 16.90 €
„solo“ - 1 sort 8.90 € | „petit“ - 2 sorts 12.90 € | „grand“ - 3 sorts 16.90 €